EUROPEAN PATENT OFFICE



PUBLICATION NUMBER

60066960

PUBLICATION DATE

17-04-85

APPLICATION DATE

21-09-83

APPLICATION NUMBER

58176018

APPLICANT: OSAKA CHEM LAB;

INVENTOR: FUJIKAWA AKIO;

INT.CL.

: A23L 1/33 A23L 1/30

TITLE

: FOOD CONTAINING OYSTER MEAT EXTRACT

ABSTRACT: PURPOSE: To obtain the titled food capable of promoting the lipid metabolizing effect and eliminating the side effect of corticosteroid, by compounding oyster extract with a saponin

component.

CONSTITUTION: Oyster extract obtained by extracting an oyster such as BEKKOKAKI (Ostrea gigas Thunb) is combined with a saponin component prepared by extracting a saponin-containing vegetable such as Panax ginseng, soybean (Glycic Max MERRILL), gourd (Luffa cylindrica), etc. preferably at a ratio of 10:(1~3), and the mixture is added to

e.g. refreshing drink, etc.

COPYRIGHT: (C)1985,JPO&Japio

®日本国特許庁(JP)

①特許出願公開

®公開特許公報(A)

昭60-66960

⑤Int Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

母公開 昭和60年(1985)4月17日

A 23 L 1/33 1/30

C-7110-4B 7110-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全5頁)

カキ肉エキスを含む食品

②特 関 昭58-176018

②出 願 昭58(1983)9月21日

砂発 明 者 有 地

滋

豊中市寺内2丁目6番1号1002

砂発明者 内田

義 弘

大阪市大正区泉尾1丁目22番23号

砂発 明 者 藤 川

明男

京都市伏見区深草平田町 4

⑪出 願 人 株式会社大阪薬品研究

费中市東寺内町173番606号

所

砂代 理 人 弁理士 清原 義性

呵 和 2

1. 企明の名称

カキ肉エキスを含む食品

2. 特許胡求の範囲

(II) カキ(Ostrea glgas Thunb.) 内エキスとサポニン成分を配合してなるカキ肉エキスを含む食品。

3. 発明の詳細な説明

この発明はカキ肉エキスを含む食品に振り、鮮しくはカキ (Ostrea gigas Thunb.) 肉エキスとサポニン成分を配合してなるカキ肉エキスを含む食品に関する。

カキはOstrea gigas Thunb. を起限とする貝勢であり、その貝殻は牡蠣と称し、古来から淡方頭として即ちカキ肉、牡蠣とも動物生質として用いられてきた。

その漢方頭としての効果は、主として牝蠣は、 神経症特に自律神経失調症及びヒステリー症状に 有効である。

叉、カキ肉、中国顕代の陳殿器に「牡蠣肉、魚

て食へば、虚損を治し、中を調べ、丹非、婦人の 加気を解す。 藍し、酢で生で食へば、丹非、 網後 の煩熱を治し、渇をとめる。」とあり、更に叉中 国宋代の「閔経本革」にも「灸いて食へば悲だ美 味で、肌痛を補にし、顔色を美しくする。」と記 我されている。このように古くから、カキ肉は彼 労回復作用、解訴作用および美容に効果があった ことがうかがえる。

この 免明者らは、このようなカキ肉、牡蠣にさらなる現代科学の手法で研究を加えたところ、このカキ肉、牡蠣に肋質代謝を促進する効果を新たに見いだし、更にカキ肉エキスにサポニン成分を添加するとこの脂質代謝効果がより一層増進され更に副腎皮質ホルモンの調作用の解析効果をも付加できることをも併せて見いだしこの 発明にいたった。

即ちこの発明はカキ (Ostrea gigas Thunb.) 肉エキスとサポニン成分を配合してなるカキ肉エキスを含む食品にかかるものである。

特周昭60-66960(2)

この発明で使用するカキ (Ostrea & Eiess Thunb.) 肉エキスとは、従来公知のベッコウガキ、マガキ、イタボガキなどを使用して、貝殻とともに或いはカキ肉のみを取り出して、原料とし、この原料を生のままあるいは乾燥して粉砕したものから熱水抽出等の従来公知の方法で得たカキ肉エキスが、溶液状、粉末状の任意状態で使用できる。

叉、抽出法も上記無水抽出法に限定されず、無水抽出後金優業系有機溶剤で抽出したエキスでもよく、あるいは含水低級アルコールで抽出したエキス等でもよい。

この発明で使用できるサポニン成分とは、特定 植物から抽出したサポニン成分をさすものである

この発明で使用する特定植物とはサポニン成分を含むものであれば全て好適に使用できるが、特にこの発明においては、チョウセンニンジン、大弦(Glycic Max MERRILL)へチマ(Luffa cylindrica)、ア

マチャツル (Gynostemina penta phyllum Makins), シロツメグサ (Trifolium nepens L.). ムラサキツメクサ (Trifolium pra tense L.) ウマゴヤシ (Medicago donticulata Willd.), コウマゴヤシ (Medicago minica tam.), コメツブウマゴヤシ (Medicago fupulina L.), ムラサキウマゴヤシ (Medicago sativa L.), ゲンゲ (Astragalus sinicus L.) のマメ科企物からなる牧平を挙げることができる。

この発明で使用するオタネニンジンの生 類から サポニン成分を得る方法としては、例えば次のような方法で得ることができる。

すなわち、原料となるニンジンを股胎せずに、 あるいは通常の脂溶性有機溶媒を用いて脱脂後、 水または低級脂肪族アルコール類あるいは含水低 級脂肪族アルコールを用いてその有効成分を抽出

し、抽出液を蒸発線縮して抽出エキスとする。

これをn-フタノールに溶解し、酸溶解液に水 を加えて低張した後醇醛して不溶性物質を除去し、n-ブタノール層を蒸発乾捌する。

残留物を低級脂肪族アルコールに溶解後、エーテル中に攪性注入して得られた折削物を遮取すればよい。

このようにして得られた抽出物は実質的にサポニン成分のみを含むものであって、そのままこの 発明の有効成分として使用できる。

この発明によるサポニン成分は、原料とするオ クネニンジンの栽培年数などによって構成される 成分の種類・量に若干の差がある。

サポニン成分の全体の性状としては、いずれも 質白色~かっ色の粉末で苦味を育し、水、メタノ ール、箱メタノールに易溶、エタノールに可溶、 クロロホルム、エーテル、四塩化炭素に不溶である。

この発明で使用するヘチマとは従来公知のヘチマ例えば、だるま種、ナガイトウリ種、トカドへ

チマ被等全てこの発明で好適に使用できるヘチマ (Luffa cylindrica)の那位と しては前草、果実、若い果実、練子、つる、ヘチ マ水の全てであり特に果実(様子も含む)がヘチ マサポニン物質の含有機が多いので最も知ましい。

このようなヘチマ原料を使用してヘチマサポニン物質を抽出するには、その一製造例を示すと、 要すればノルマルヘキサンなどの富法の脱脂溶剤 で原料ヘチマ粉末 (ヘチマ水を除く) を脱脂した後メタノールで加熱抽出し次いでこの簡単液を減圧 蒸留して溶剤を促去する。

この溶削射表後の残割物を水配和 n ープタノール中に提拌しながら溶解させ、この溶液を水で洗浄し分離した水飽和 n ープタノール脳を滅圧蒸留乾固する。

更に、この乾励物をメタノールに溶解させ、この溶液をエーテル中に注入し所要時間静露した後折山物を確別し、この超過物を滅圧乾燥させればヘチマサポニン物質が得られる。この他山方法に限定されるものではなく、例えば滅圧乾燥法の代

油間昭 GO- GG3G0 (3)

わりにカラムクロマト吸着精製法を採用する値出 法であってもよい。

また、この船別で使用するアマチャツル (Gynostemma pentaphyllum Makino) の全部位地上部または地下部. あるいは様子をまず乾燥初末化して関盟する。

このようなアマチャツルの乾燥粉末からアマチャツルサポニンを抽出するにはアマチャツルを水または含水低級アルコールで抽出する。

ここで、含水低級アルコールとしては50容量 パーセント程度以下の含水メタノール。含水エク ノール等が例示される。

この抽出は、加熱下で行うのが望ましい。 尚、原料のアマチャツルは抽出に先だって予め細切り し、あるいは常法により脱脂したものを用いても よい。

また、抽出溶媒として含水低級アルコールを用いた場合には抽出液を遊協してアルコール分を除去した後適量の水を加えて次の非イオン性吸着樹脂での処理に付すのが好ましい。

非イオン性吸着樹脂としてはスチレンージビニルベンゼン共進合体から成るハイボーラスなものが望ましい。

具体的にはアンバーライトX A D - 2 (米国ロームアンドハー社盟), セファテックス L H 2 0 (ファーマシ+ファインケミカルズ社製) 等が汎用される。

この処理は吸着樹脂を充塡したカラムに上記で得られた抽出液を通液して行う。

この操作によりサポニンが樹脂に吸着される。 次いで樹脂に吸着されたサポニンを低級アルコー ルで溶出する。溶出溶媒として用いられる低級ア ルコールとしてはメタノール、エタノール等が軽 ましい。

高、溶出に先だって予めカラムを水あるいは2 0 容量パーセント程度の含水低級アルコール洗浄 するのが好ましい。

このようにして得られた低級アルコール溶出液 を次いでアルミナで処理する。

この処理もアルミナを充塡したカラムを用いて

行えば簡便である。

この処理によりサポニンはアルミナに吸着される。

なお、このアルミナでの処理に先だって上記の 低級アルコール溶出液を予め過算濃縮しておいて もよい。

このアルミナに吸着されたサポニンを次いで低級アルコールまたは含水低級アルコールで、好ましくは5 U 容量パーセント程度の含水低級アルコールで、溶出する。

この溶出液を濃縮することによりアマチャブル サポニンが得られる。

又大豆種子。マメ科植物の場合も、このアマチ + ツルに単じて処理すればよい。

この発明のカキ肉エキスを含む食品は、まずカキ肉エキスを腐製し、これに別添調製したサポニン成分の水溶液又は粉末と、更に必要に応じて他の添加剤を添加して溶液飲料水に作製したり、またカキ肉エキス粉末とサポニン成分の粉末とおよび他の添加剤を混合して散剤状に調製して作製し

てもよく、特に限定されない。

勿論、他の食品形態を採用することも任意である。

叉、カキ肉エキスとサポニン成分の配合割合は 選択する食品形態に応じ、またその食品形態の目 的に応じ、適宜決定すればよいが、通常はカキ肉 エキスとサポニン成分の配合割合は、前者対後者 が10:1-3程度とすればよい。

叉、接食構はカキ肉エキスが、エキス粉末として一日300mg乃至9000mg程度を目安とすればよい。

次に実施例によって本発明を説明する。

実 施 例

カキ肉エキス粉末にサポニン成分及び添加物を加えて限律混合し、次のような組成のカキ肉エキスを含む食品を作製した。それぞれ10 eの散剂に文包した。

特開昭60- 66960(4)

紙袋倒 1

39才女性、体重68Ke.3年前に侵性腎炎 と診断され、2年前よりプレドニブロンを服用、 服用4ヶ月日にパップアローネックが出現した。

実施例の食品 1 を朝、夕 2 回毎日公 1 5 0 m i 服用した。パッファローネックはこの散剤の服用 後次気に消失し、3 ケ月後には頸部と肩上部が区 別できるようになった。

更に3ヶ月服用を続け、浮照、佐意啓許が消失した。休頭53Kgに減少した。

試験例 2

63 才女性、休重52 Kg. 侵性リウマチ性と ザ関節炎と診断され、プレドニゾロンを何日20 m内限していたところ、尿中17-0HCS1m / 日、17-KS5m/日と副腎皮質機能が低下 していた。

プレドニゾロン投与を中止し、実施例2の食品2を朝夕2回に分けて各2包1ヶ月間股川した。 尿中17-0HCS10μg/日、17-KS 10mm/日と期野皮質堤能が改善されると共に、

11 12 1 3 1 4 1カキ内 1568 | 51e | 548 1 40g しェキス - 1 - 1 1 ニンジン 1281 981 トサポニン 1 - 1 1777+ VN | 2 g | - | ーサポニン 1 - 1 1 1 - 1 - 1 6 g 1 1 0 g 1 1サポニン ŧ i -1 - 11 8 g 1 しサポニン 1 1

ウィズドローワル症候、リパウンド現象の山現を みなかった。 体重50Kgに減少。

试验例 3

55才男性、休良75Kg。慢性リウマチ性関 節炎で同腎皮質ホルモンの服用はなかった。プレ ドニゾロン5≪と実施例3の食品を引夕2回かく 3包毎月服用した。

服川 4 ケ月後、ステロイドの副作用が出現することなくヒザ関節の疼痛、浮腫、運動障害が消失した。体重 6 5 K g に減少。

环绕例 4

30才女性、左手甲に無為がかかり、20 cdの 水泡を形成し、4 cd程敬れ、びらん面を呈して分 必液を接出していた。

プレドニゾロン5 町合有錠剤を1日2回1錠づつ内間加えて食品4を按金。2日接分泌液が消失して乾燥した。

5 日後に治癒したが色素異常、 嚴値も出現しな かった。

その聞ステロイドの副作用もなく、従来のステ

ロイド単独投与の試験例からみて難くべき早期効 果がみられた。

以上の結果から初るようにこの発明に係るカキ 肉エキスを含む食品は脂質代謝 (体度抑制) に係 れた効果を持つとともにサポニン成分に佐って副 腎皮質ホルモンの副作用紡止の優れた効果を持つ ことが刺る。

次に更に脂質代謝の試験例を示す。

試験例 5

ICR系機性健常マウス(休重150~170x)30匹を5日間予備飼育後、一部10匹づつ3群に分け、第1群(正常群)には勘型飼料(オリエンタル工業社製)を与え、第2群には過酸化コーンオイル(過酸化脂質量116.1 n moles/me)10me/ke休重当たり量を1日2間間ゾンデを用いて強制的に経口投与した。

叉、第3 群(試験群)には該過酸化コーンオイルに加え過酸化コーンオイル役与前 1 5 分前に実施例でえた食品 4 を体配当ため 0.25 m / kg 即ねて与えた。

特開昭60-66960(5)

第1部乃至第3 部を1週間回寄した。國育中、 飼料、水は自由に摂取させ、週一度摂取量と体重 を測定した(各群における摂取量は有意奈はなか った。)

1週間の飼育後、エーテル麻酔下心臓から採血 し、直ちに血清を分離し、叉肝臓を摘出し、生理 食塩水を加え、10%肝ホモジネート液を作製し た。

これらの資料から、総コレステロール(以下でCと略)、中性脂肪(以下でGと略)、遊離脂肪酸(FAA)、過酸化脂質(LPO)、トランアミナーゼ値(GOT)、(GPT)を測定した。第1表~第4表に結果を示す

以下余白

第1表 血清中のFAA及びLPO

ļ		' FAA(mg / dt) 	in moles / m £	1
1		1 0.19 ± 0.022	2.12 ± 0.13	⊣ I
		1 1.11 ± 0.050 1 0.88 ± 0.056	1 4.88 ± 0.57 1 2.68 ± 0.17	1
	P (47, 41)			•

第2表 血清中のTCおよびTC

実験群 TC (m/d)	T G (mg/dt)
正常排 90.3 ± 2.13	1111.3 ±5.68
対象	1 326.1 ± 42.4
試験排 90.2±6.50	1142.1 ±21.9

第3表 血流中のGOT及びGPT

r	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
実験群 GOT	ICPT
i (Kareman Unit)	(Kareman Unit)
II	
厄宗那 89.5±8.46	1 35.9 ± 3.99
対象所 378.3 ±44.3	172.5 ±31.4
	1 104.2 ± 16.8

第4表 肝臓中のTC、TG、LPO

実験群 TC(mg/g) 	TG (me/e)	LPO n moles / L
近常群 4.05 ± 0.13	6.80 ± 0.88	1 267.7 ± 15.3
刘叙耶 12.3±0.61	151.5 ± 4.49	1533.2 ± 153.9
試験那 8.5 ±0.48	1 40.0 ± 2.65	1 1077.0 ± 110.2

以上の結果からも、この発明に係る食品が、脂 質代謝促進、過酸化脂質の上昇抑制、肝機能増大 の効果があることが刺る。

代理人 弁理士 济 原 载

